ALDI SUISSE

Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

BBQ
ZEIT ZUM GRILLIEREN

Elektrischer Tischgrill

Barbecue électrique de table | Barbecue elettrico

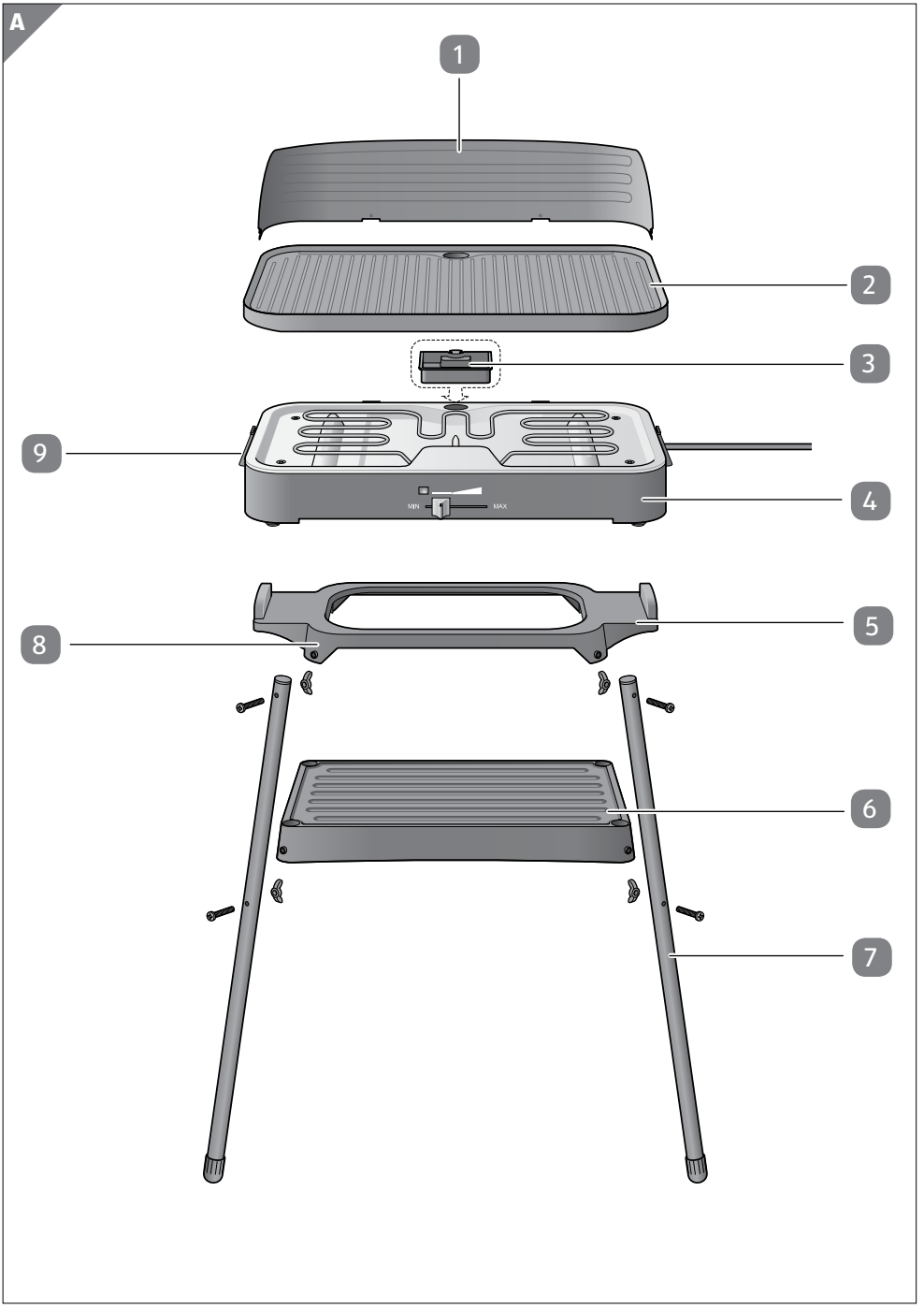
Deutsch.....Seite 07
Français.....Page 21
Italiano....Pagina 37

ERSTELLT IN DEUTSCHLAND
hanse control
myhansecontrol.com
Anwenderfreundliche Anleitung
ID: #05006

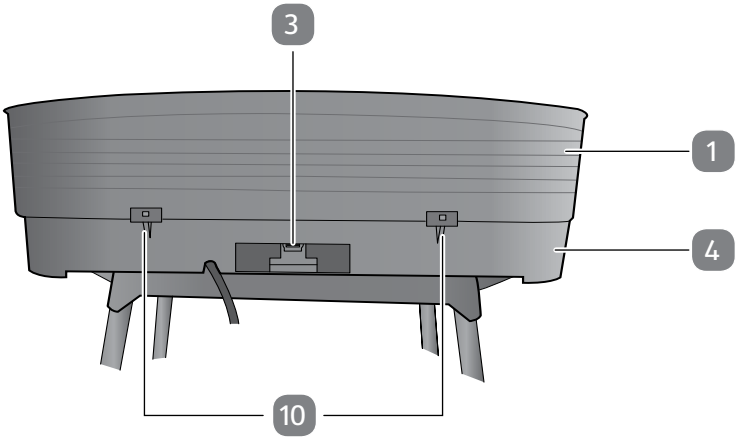
Inhaltsverzeichnis

Übersicht **3**
Verwendung **4**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **8**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 8
Sicherheitshinweise 8
Tischgrill und Lieferumfang prüfen **12**
Montage **12**
Tischgrill montieren 12
Windschutz montieren 12
Gestell montieren 13
Erstinbetriebnahme **13**
Tischgrill zum ersten Mal verwenden 14
Tischgrill verwenden **15**
Grillgut zubereiten 15
Grilltipps 16
Reinigung **16**
Lagerung **18**
Fehlersuche **18**
Technische Daten **18**
Konformitätserklärung **19**
Entsorgung **19**
Verpackung entsorgen 19
Altgerät entsorgen 19
Garantie **53**
Garantiekarte 53
Garantiebedingungen 54

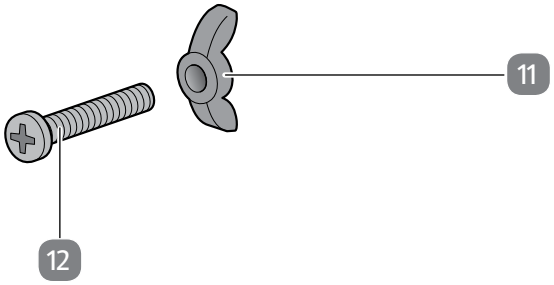
Dok./Rev.-Nr. 92863_20150119


A
1
2
3
9
4
MIN
MAX
8
5
6
7

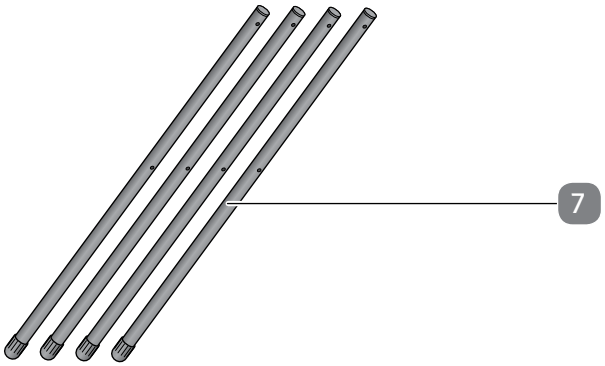
B



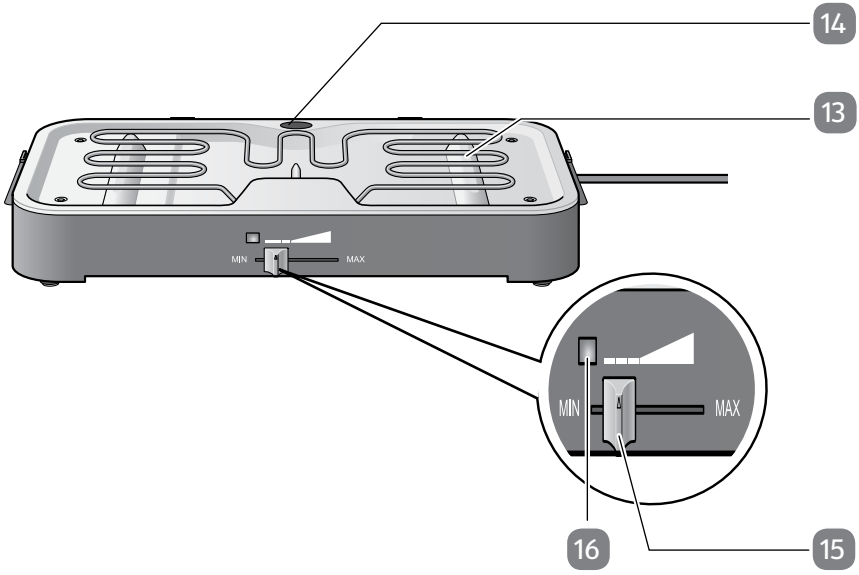
C



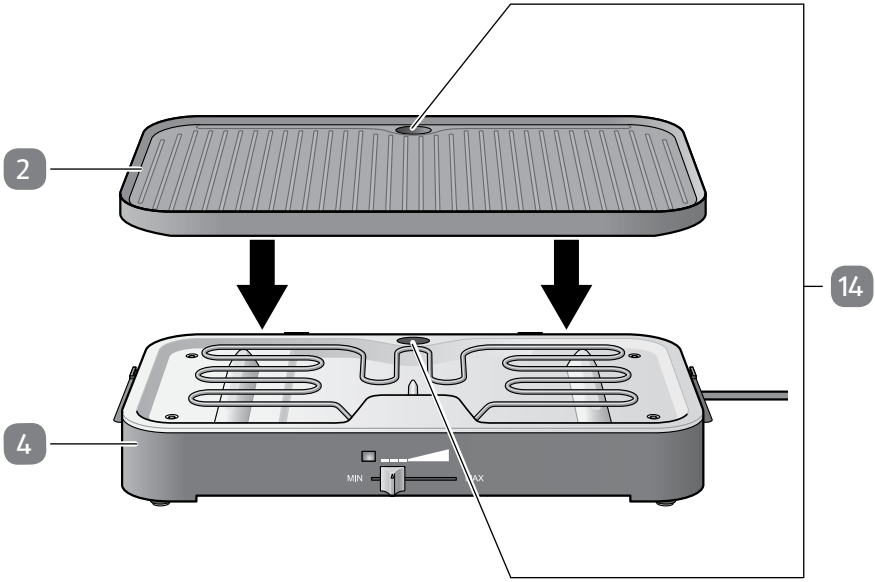
D



E



F



Lieferumfang/Geräteteile

1. Windschutz
2. Grillplatte
3. Fettauffangschale
4. Grillwanne
5. Abstellrahmen
6. Ablagefläche
7. Standbein, 4 x
8. Führungsschiene
9. Griff, 2 x
10. Windschutzhalterung, 2 x
11. Flügelmutter, 8 x
12. Schraube, 8 x
13. Heizspirale
14. Ablauföffnungen
15. Thermostatregler
16. Kontrollleuchte (rot)

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem elektrischen Tischgrill. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird der elektrische Tischgrill im Folgenden nur „Tischgrill“ genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Tischgrill einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Tischgrill führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Tischgrill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Tischgrill oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS! Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zur Verwendung.

CE

Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der CE-Richtlinie.

Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“: Der TÜV Rheinland bestätigt, dass dieser Tischgrill bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität dieses Tischgrills mit dem Produktsicherheitsgesetz.

Das „LE-Zeichen“ steht für Lebensmittelechtheit: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte sind gemäß der Anforderungen der Verordnung EG 1935/2004 gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln.

Das Symbol „Warnung von heißen Oberflächen“ warnt davor, dass mit diesem Symbol gekennzeichnete Oberflächen heiß werden können und man sich bei Berührung verbrennen kann.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Tischgrill ist ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Wurst, Gemüse) in Räumen und im Freien konzipiert. Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Tischgrill nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Tischgrill ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!
Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Tischgrill nur an eine Steckdose mit Schutzleiteranschluss an.
- Beim Betrieb im Freien muss der Tischgrill an eine Steckdose mit Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von max. 30 mA im Stromkreis angeschlossen werden. Fragen Sie dazu Ihren Elektro-Installateur um Rat. Der Einbau darf ausschließlich von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden.

- Schließen Sie den Tischgrill nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Tischgrill bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Wenn das Netzkabel des Tischgrills beschädigt ist, lassen Sie es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen. Wenden Sie sich dazu über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Kundendienst.
- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Reparaturen vor. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Der Tischgrill darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Tauchen Sie weder den Tischgrill noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Betreiben Sie den Tischgrill nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Stellen Sie den Tischgrill so auf und lagern Sie ihn so, dass er nicht ins Wasser fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Tischgrill, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker.
- Wenn Sie den Tischgrill nicht benutzen, den Tischgrill reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Tischgrill immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Halten Sie den Tischgrill, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.

WARNUNG!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieser Tischgrill kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Tischgrills unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Tischgrill spielen
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Tischgrill und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie den Tischgrill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

WARNUNG!
Brandgefahr!

Wenn der Tischgrill in Betrieb ist, können sich brennbare Materialien in unmittelbarer Nähe des Tischgrills entzünden.

- Stellen Sie den Tischgrill stets auf einem ebenen, stabilen und feuerfesten Untergrund auf.
- Betreiben Sie den Tischgrill nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung.
- Halten Sie mindestens 30 cm Abstand zu Wänden.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung während des Betriebs keine Metalloberflächen oder die Heizstäbe berührt.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
Während des Betriebs des Tischgrills werden die Oberfläschen und der Windschutz des Tischgrills heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Berühren Sie die Oberflächen und den Windschutz es Tischgrills während des Betriebs nicht.
- Transportieren Sie den Tischgrill nur, wenn er vollständig abgekühlt ist. Fassen Sie dabei an den dafür vorgesehenen Griffen an.
- Lassen Sie den Tischgrill vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Tischgrill kann zu Beschädigungen des Tischgrills führen.

- Stellen Sie den Tischgrill auf gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Flächen auf. Stellen Sie den Tischgrill nicht an den Rand oder an die Kante so einer Fläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie den Tischgrill nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Stellen Sie den Tischgrill nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Setzen Sie den Tischgrill niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus. Füllen Sie niemals Flüssigkeit in den Tischgrill.
- Verwenden Sie den Tischgrill nicht mehr, wenn die Bauteile des Tischgrills Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Tischgrill und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Tischgrill schnell beschädigt werden.
– Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie den Tischgrill aus der Verpackung .
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Kontrollieren Sie, ob der Tischgrill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie der Tischgrill nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Montage

Tischgrill montieren

1. Stellen Sie die Grillwanne 4 (siehe **Abb. E**) auf eine trockene, ebene Fläche.
2. Legen Sie die Grillplatte 2 so auf die Grillwanne, dass die beiden Ablauföffnungen 14 der Grillplatte und der Grillwanne übereinander liegen.
3. Prüfen Sie, dass die Grillplatte auf der Grillwanne eingerastet ist.

   Die Grillplatte ist korrekt platziert und Sie können den Tischgrill nun verwenden.

Windschutz montieren

Wenn Sie den Tischgrill im Freien verwenden möchten, montieren Sie zusätzlich den Windschutz an den Tischgrill:

1. Setzen Sie die seitlichen Enden des Windschutzes 1 an der linken bzw. rechten Seite der Grillwanne 4 (siehe **Abb. B**) ein.
2. Schieben Sie die Rückwand des Windschutzes von oben in die beiden Windschutzhalterungen 10 an der Rückwand der Grillwanne.

   Der Windschutz ist montiert und Sie können den Tischgrill nun verwenden.

Gestell montieren

Diesen Tischgrill können Sie auch als Standgrill verwenden. Im Lieferumfang ist dazu ein Gestell inkl. einer Ablagefläche (z. B. für Grillbesteck) enthalten.
Montieren Sie das Gestell folgendermaßen:

1. Stecken Sie ein Standbein 7 von unten durch eine der Öffnungen an den Ecken der Ablagefläche 6 (siehe **Abb. A** und **D**).
2. Schieben Sie das Standbein soweit nach oben, bis die Bohrungen in der Ablagefläche und im Standbein übereinander liegen.
3. Stecken Sie eine Schraube 12 von vorne durch eine Bohrung (siehe **Abb. A** und **C**).
4. Schrauben Sie eine Flügelmutter 11 auf die Schraube um diese zu befestige
5. Montieren Sie die drei anderen Standbeine genauso.
6. Setzen Sie den Abstellrahmen 5 von oben so auf die vier Standbeine, dass die Standbeine in den Führungsschienen 8 laufen und die Bohrungen in den Standbeinen und den Führungsschienen übereinander liegen (siehe **Abb. A**).
7. Stecken Sie eine Schraube 12 von vorne durch eine Bohrung (siehe **Abb. A** und **C**).
8. Schrauben Sie eine Flügelmutter 11 auf die Schraube um diese zu befestige
9. Gehen Sie bei den drei anderen Ecken genauso vor.
10. Setzen Sie den Tischgrill auf den Abstellrahmen.
11. Achten Sie darauf, dass der Tischgrill auf dem Abstellrahmen einrastet.
    Das Gestell ist montiert und Sie können den Tischgrill nun als Standgrill verwenden.

Erstinbetriebnahme

WARNUNG!
Brandgefahr!

Wenn Sie die Grillplatte mit Aluminiumfolie oder anderen hitzebeständigen Materialien abdecken, entsteht ein Hitzestau. Der Tischgrill kann überhitzen und es besteht Brandgefahr.

– Decken Sie die Grillplatte nie mit Aluminiumfolie oder anderen hitzebeständigen Materialien ab.

HINWEIS!

Wenn die Grillplatte die Heizspirale berührt, kann die Heizspirale beschädigt werden.

– Sorgen Sie dafür, dass die Grillplatte die Heizspirale nicht berührt.

HINWEIS!

Verwenden Sie keine Holzkohle oder anderen Brennstoffe in diesem Tischgrill.

Tischgrill zum ersten Mal verwenden

HINWEIS!

Beim ersten Aufheizen des Tischgrills kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dies liegt an möglichen Produktionsrückständen.

- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung oder führen Sie das erste Aufheizen im Freien durch.
- Lassen Sie den Tischgrill vor dem ersten Grillen zwei Mal ohne Grillgut aufheizen und wieder abkühlen.

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsreste.
2. Montieren Sie den Tischgrill wie im Kapitel „Montage“ beschrieben.
3. Reinigen Sie den Tischgrill wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
4. Stellen Sie den Tischgrill an einem geeigneten Ort auf.
5. Schließen Sie den Tischgrill an eine Schutzkontakt-Steckdose an.
6. Schieben Sie den Thermostatregler 15 (siehe **Abb. E**) auf die Stufe „MAX“.
7. Lassen Sie den Tischgrill 10–15 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe aufheizen.
8. Schieben Sie den Thermostatregler auf die Stufe „MIN“.
9. Um den Tischgrill auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Lassen Sie den Tischgrill abkühlen.
11. Wiederholen Sie die Schritte 6 bis 10.

Sie können den Tischgrill jetzt zum Grillen verwenden.

Tischgrill verwenden

HINWEIS!
Der Tischgrill muss ausgeschaltet sein, bevor Sie ihn an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen.

– Schieben Sie den Thermostatregler auf die Stufe „MIN“, bevor Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose stecken.

HINWEIS!
Verwenden Sie keine Brennmaterialien, wie z. B. Holzkohle in dem Tischgrill.

HINWEIS!
Heizen Sie den Tischgrill ca. 10 - 15 Minuten auf, bevor Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatte legen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Grillergebnis.

Grillgut zubereiten

1. Montieren Sie den Tischgrill wie im Kapitel „Montage“ beschrieben.
2. Reinigen Sie den Tischgrill wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
3. Stellen Sie den Tischgrill an einem geeigneten Ort auf einem ebenen, stabilen und feuerfesten Untergrund auf.
4. Schließen Sie den Tischgrill an eine Schutzkontakt-Steckdose an.
5. Schieben Sie den Thermostatregler 15 auf die Stufe „MAX“ (siehe **Abb. E**).

   Der Tischgrill heizt jetzt automatisch auf.

   Sobald die gewählte Temperaturstufe erreicht ist, erlischt die rote Kontrollleuchte 16. Der Aufheizvorgang wird automatisch beendet.

   Sobald die gewählte Temperaturstufe unterschritten wird, beginnt die rote Kontrollleuchte wieder zu leuchten. Der Aufheizvorgang wird dann fortgesetzt, bis die Grilltemperatur wieder erreicht ist. Ein optimales Grillergebnis erreichen Sie bei einer Aufheizzeit von 10 bis 15 min.
6. Legen Sie Ihr Grillgut auf die Grillplatte 2 (siehe **Abb. A**).
7. Um die Grilltemperatur ggf. zu verringern, schieben Sie den Thermostatregler nach links, z. B. für empfindliche Speisen wie Fisch oder Champignons.

8. Schieben Sie den Thermostatregler auf die Stufe „MIN“ um den Grillvorgang zu beenden.
9. Nehmen Sie Ihr Grillgut von der Grillplatte 2 (siehe **Abb. A**).
10. Nehmen Sie die Fettauffangschale 3 heraus und entleeren Sie diese (siehe **Abb. A** und **B**).
11. Setzen Sie die Fettauffangschale 3 wieder ein.
12. Um den Tischgrill auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Lassen Sie den Tischgrill vollständig abkühlen.
14. Reinigen Sie den Tischgrill wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
    Sie können den Tischgrill jetzt lagern wie im Kapitel „Lagerung“ beschrieben.

Grilltipps

Mit dem Tischgrill können Sie Ihre Grillgerichte schonend und ohne die Verwendung von zusätzlichem Fett oder Brennmaterialien wie Holz oder Kohle zubereiten. Beachten Sie dabei folgende Tipps:

- Garen Sie empfindliche Lebensmittel (z. B. Fisch oder Champignons) auf einer niedrigen Temperaturstufe.
- Um ihr fertiges Grillgut warmzuhalten, drehen Sie den Thermostatregler auf eine niedrige Temperaturstufe.
- Für saftiges Grillfleisch stechen Sie das Grillfleisch nicht mit einer Gabel an, sonst verliert es zusätzlich Flüssigkeit.
- Wenden Sie Ihr Grillgut am besten mit einer Grillzange.
- Wenden Sie Ihr Grillgut von Zeit zu Zeit für ein optimales Grillergebnis.
- Würzen Sie Ihr Grillgut auch während der Zubereitung.

Reinigung

WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Bei Berührungen mit elektrischen Kontakten kann es zu einem Stromschlag kommen.

– Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.

HINWEIS!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.
- Tauchen Sie den Tischgrill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

HINWEIS!
Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie den Tischgrill, sowie Grillwanne, Fettauffangschale, Windschutz und andere Teile unsachgemäß reinigen, können Sie den Tischgrill und dessen Zubehör beschädigen.

- Geben Sie den Tischgrill, zur Reinigung nicht in die Spülmaschine.
- Tauchen Sie den Tischgrill zum Reinigen niemals in Flüssigkeiten und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie laugen- oder chlorhaltige Reiniger und keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände, wie Messer, harte Spachtel und dergleichen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Tischgrill vollständig abkühlen.
3. Entleeren Sie die Fettauffangschale 3 (siehe **Abb. A** und **B**).
4. Nehmen Sie ggf. den Windschutz 1 ab (siehe **Abb. A**).
5. Nehmen Sie die Grillplatte 2 von der Grillwanne 4 (siehe **Abb. F**).
6. Wischen Sie die Heizspirale 13 mit einem trockenen Tuch ab (siehe **Abb. E**).
7. Wischen Sie die Grillwanne von außen mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel ab (siehe **Abb. A**).
8. Reinigen Sie die Grillplatte, die Fettauffangschale und den Windschutz mit Wasser und Spülmittel.
9. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Lagerung

- Lagern Sie den Tischgrill im montierten Zustand, um die Heizspirale vor Beschädigungen zu schützen.
- Lagern Sie den Tischgrill stets an einem trockenen Ort.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Tischgrill heizt sich nicht auf.	Der Tischgrill ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontakt-Steckdose.
Der Tischgrill schaltet sich selbstständig aus.	Die gewählte Temperaturstufe ist erreicht. Das Thermostat schaltet sich automatisch aus.	Das Thermostat schaltet sich automatisch wieder an, sobald die gewählte Temperaturstufe unterschritten wird.
		Schieben Sie den Thermostatregler auf eine höhere Temperaturstufe.

Technische Daten

Typ:	1404TG-2HOF2
Versorgungsspannung:	230 V; ~ 50 Hz
Leistung:	Max. 2200 W
Schutzklasse:	I ⏚
Gewicht ohne Untergestell:	3 kg
Gewicht mit Untergestell:	4,3 kg
Abmessungen ohne Untergestell:	51,5 cm x 27 cm x 9,5 cm (ohne Windschutz)
Abmessungen mit Untergestell:	52 cm x 36 cm x 84,5 cm (mit Windschutz)
Artikelnummer:	92295

Konformitätserklärung

Die EU-Konformitätserklärung kann bei der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!
Sollte der Tischgrill einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Vue d'ensemble **3**
Utilisation **4**
Contenu de livraison/Pièces de l'appareil **22**
Généralités **23**
Lire le mode d'emploi et le conserver 23
Légende des symboles 23
Sécurité **24**
Utilisation conforme à l'usage prévu 24
Consignes de sécurité 24
Vérifier le barbecue de table et le contenu de la livraison **28**
Assemblage **28**
Monter le barbecue de table 28
Monter le pare-vent 29
Monter le support 29
Première mise en service **30**
Utiliser le barbecue de table pour la première fois 30
Utiliser le barbecue de table **31**
Griller des aliments 31
Conseils de grillade 32
Nettoyage **33**
Stockage **34**
Recherche d'erreurs **34**
Données techniques **35**
Déclaration de conformité **35**
Élimination **35**
Élimination de l'emballage 35
Élimination de l'appareil usagé 35
Garantie **53**
Bon de garantie 53
Conditions de garantie 55

Contenu de livraison/Pièces de l'appareil

1. Pare-vent
2. Plaque à griller
3. Lèchefrite
4. Bac du barbecue
5. Cadre de dépose
6. Plaque de dépose
7. Pied d'appui, 4 x
8. Guide-chaîne
9. Poignée, 2 x
10. Support de pare-vent, 2 x
11. Écrou à oreilles, 8 x
12. Vis, 8 x
13. Résistance chauffante
14. Ouvertures d'évacuation
15. Régulateur du thermostat
16. Voyant de contrôle (rouge)

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver

Ce mode d'emploi fait partie de ce barbecue électrique de table. Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Pour garantir une compréhension facile, le barbecue électrique de table est appelée par la suite seulement «barbecue de table».

Lisez le mode d'emploi attentivement, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le barbecue de table. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer de graves blessures ou endommager le barbecue de table.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et règlementations en vigueur dans l'Union Européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous transmettez le barbecue de table à des tiers, joignez obligatoirement ce mode d'emploi.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le barbecue de table ou sur l'emballage.

AVERTISSEMENT! Ce terme signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS! Ce terme signalétique avertit de dommages matériels éventuels ou vous donne des informations complémentaires utiles pour le montage ou l'utilisation.

Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole remplissent les exigences de la directive CE.

La marque GS (Geprüfte Sicherheit = sécurité contrôlée): L'organisme de certification TÜV Rheinland a confirmé que ce barbecue de table est sûr dans les limites de son utilisation prévisible. La marque de certification certifie la conformité de ce barbecue de table à la loi sur la sécurité des produits.

Le «sigle LE» certifie la conformité à l'usage alimentaire: Les produits marqués avec ce symbole sont, conforme aux exigences de la directive UE 1935/2004, sans danger pour le contact avec des aliments.

Le symbole «Avertissement de surfaces chaudes» prévient que les surfaces marquées avec ce symbole peuvent devenir chaudes, et qu'on peut se brûler en cas de contact.

Sécurité

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le barbecue de table est conçu exclusivement pour la grillade d'aliments (par ex. viandes, saucisses, légumes) dans des espaces intérieurs et à l'extérieur. Il est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle.

Utilisez le barbecue de table uniquement comme c'est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le barbecue de table n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!
Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Branchez le barbecue de table uniquement sur une prise électrique avec prise de terre correctement installée.
- En l'utilisant à l'extérieur, le barbecue de table doit être branché avec un dispositif de protection différentielle (RCD) avec un courant nominal de déclenchement de 30 mA max. sur le circuit électrique. Demandez conseil à votre installateur électrique. L'installation ne doit être effectuée que par un professionnel en électricité.

- Ne branchez le barbecue de table que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir le couper rapidement du réseau électrique en cas de panne.
- Le connecteur secteur doit être vérifié régulièrement pour des signes de dommages, et si le connecteur secteur est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Si le câble électrique du barbecue de table est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne avec une qualification semblable. Adressez-vous pour cela au service après-vente, à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.
- N'effectuez pas de réparations de votre propre initiative. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations.
- Le barbecue de table ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni le barbecue de table ni le câble électrique ou la fiche réseau dans de l'eau ou autres liquides.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- N'utilisez jamais le câble électrique comme poignée de transport.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- N'utilisez jamais le barbecue de table dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Installez et entreposez le barbecue de table de façon à ce qu'il ne puisse pas tomber dans l'eau.
- Ne saisissez jamais le barbecue de table s'il est tombé dans l'eau. Dans ce cas, retirez immédiatement la fiche réseau.
- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue de table, vous le nettoyez ou quand il y a une panne, éteignez toujours le barbecue de table et retirez la fiche réseau de la prise électrique.

– Éloignez le barbecue de table, la fiche réseau et le câble électrique de feux ouverts et de surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT!
Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

– Ce barbecue de table peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou plus ainsi que par des personnes avec des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissance, s'ils sont sous surveillance et instruits au sujet d'une manipulation sûre du barbecue de table, et qu'ils comprennent les risques en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec le barbecue de table.
– Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
– Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés du barbecue de table et de son câble d'alimentation.
– Ne laissez pas le barbecue de table sans surveillance lors de son fonctionnement.
– Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. En jouant, les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie!

Lorsque le barbecue de table fonctionne, des matériaux inflammables à proximité immédiate du barbecue de table peuvent s'enflammer.

– Posez le barbecue de table toujours sur un sol plan, solide et résistant au feu.

- N'utilisez pas le barbecue de table à proximité de liquides et matières inflammables ou dans un environnement à risque d'explosion.
- Tenez une distance d'au moins 30 cm aux murs.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas des surfaces métalliques ou les résistances de chauffe pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure!

Pendant le fonctionnement du barbecue de table, les surfaces et le pare-vent du barbecue de table deviennent brûlants. Il existe un risque de brûlure.

- Ne touchez pas les surfaces et le pare-vent du barbecue de table pendant le fonctionnement.
- Ne transportez le barbecue de table que lorsqu'il est refroidi complètement. Prenez-le aux poignées prévues pour ceci.
- Laissez refroidir complètement le barbecue de table avant chaque nettoyage.

AVIS!
Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du barbecue de table peut provoquer des dommages sur le barbecue.

- Installez le barbecue de table sur des surfaces faciles d'accès, plates, sèches, résistantes à la chaleur et suffisamment stables. Ne posez pas le barbecue de table sur le rebord ou les bords d'une telle surface.
- Évitez l'accumulation de chaleur en n'entreposant pas le barbecue de table directement contre un mur, sous un meuble suspendu ou similaires.
- Ne posez jamais le barbecue de table sur ou près de surfaces brûlantes (par ex. de plaques de cuisinière etc.).
- N'exposez jamais le barbecue de table à des températures élevées (chauffage etc.) ou des intempéries (pluies etc.). Ne remplissez jamais le barbecue de table avec des liquides.

– N'utilisez plus le barbecue de table lorsque les composants du barbecue présentent des fissures ou fêlures, ou s'ils se sont déformés. Ne remplacez les éléments que par des pièces de rechange d'origine.

Vérifier le barbecue de table et le contenu de la livraison

AVIS!
Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau bien aiguisé ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le barbecue de table.
– Ouvrez donc l'emballage avec précaution.

1. Retirez le barbecue de table de son emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **figure A**).
3. Vérifiez si le barbecue de table ou les différentes pièces présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le barbecue de table. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Assemblage

Monter le barbecue de table

1. Posez le bac du barbecue 4 (voir **figure E**) sur une surface sèche et plane.
2. Posez la plaque à griller 2 sur le bac du barbecue de façon à ce que les deux ouvertures d'évacuation 14 de la plaque à griller et du bac sont superposées.
3. Vérifiez que la plaque à griller est enclenchée sur le bac du barbecue.

   La plaque à griller est correctement placée et vous pouvez utiliser maintenant le barbecue de table.

Monter le pare-vent

Si vous voulez utiliser le barbecue de table à l'extérieur, montez en plus le pare-vent sur le barbecue de table:

1. Insérez les extrémités latérales du pare-vent 1 sur le côté gauche et droite du bac du barbecue 4 (voir **figure B**).
2. Poussez la face arrière du pare-vent par le haut dans les deux supports de pare-vent 10 sur la face arrière du bac du barbecue.

   Le pare-vent est monté et vous pouvez utiliser maintenant le barbecue de table.

Monter le support

Vous pouvez utiliser ce barbecue de table aussi comme barbecue sur pieds. Dans le contenu de livraison est inclus pour ceci un support avec une plaque de dépose (par ex. pour des ustensiles de barbecue).
Montez le support comme suit:

1. Insérez un pied d'appui 7 par le bas dans une des ouvertures sur les coins de la plaque de dépose 6 (voir **figure A** et **D**).
2. Poussez le pied d'appui vers le haut jusqu'à ce que les trous de perçage dans la plaque de dépose et le pied d'appui sont superposés.
3. Passez une vis 12 par devant dans un trou de perçage (voir **figure A** et **C**).
4. Vissez un écrou à oreilles 11 sur la vis pour la fixer.
5. Montez les trois autres pieds d'appui de la même façon.
6. Placez le cadre de dépose 5 par le haut sur les quatre pieds d'appui de façon à ce que les pieds d'appui passent dans les guides-chaînes 8 et que les trous de perçage dans les pieds d'appui et les guides-chaînes sont superposés (voir **figure A**).
7. Passez une vis 12 par devant dans un trou de perçage (voir **figure A** et **C**).
8. Vissez un écrou à oreilles 11 sur la vis pour la fixer.
9. Procédez de la même façon pour les trois autres coins.
10. Posez le barbecue de table sur le cadre de dépose.
11. Veillez à ce que le barbecue de table s'enclenche sur le cadre de dépose.

    Le support est monté et vous pouvez utiliser maintenant le barbecue de table comme barbecue à pieds.

Première mise en service

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie!

Si vous couvrez la plaque à griller avec une feuille d'aluminium ou autres matières résistantes au feu, il y a une accumulation de chaleur. Le barbecue de table peut surchauffer et il y a risque d'incendie.

– Ne couvrez jamais la plaque à griller avec une feuille d'aluminium ou autres matières résistantes au feu.

AVIS!

Si la plaque à griller touche la résistance chauffante, la résistance peut être endommagée.

– Assurez-vous que la plaque à griller ne touche pas la résistance chauffante.

AVIS!

N'utilisez pas de charbon de bois ou autres matières combustibles dans ce barbecue de table.

Utiliser le barbecue de table pour la première fois

AVIS!

Lors de la première chauffe du barbecue de table, il peut y avoir une légère fumée. Ceci est dû à d'éventuels résidus de production.

– Veillez à une aération suffisante, ou procédez à la première chauffe à l'extérieur.
– Avant la première grillade, laissez chauffer et refroidir le barbecue de table sans aliments à griller.

1. Enlevez tous les restes d'emballage.
2. Montez le barbecue de table comme décrit dans le chapitre «Assemblage».
3. Nettoyez le barbecue de table comme décrit au chapitre «Nettoyage».
4. Installez le barbecue de table à un endroit approprié.
5. Branchez le barbecue de table sur une prise électrique reliée à la terre.

6. Poussez le régulateur du thermostat 15 (voir **figure E**) au niveau «MAX».
7. Laissez chauffer le barbecue de table pendant 10 à 15 minutes au niveau de température maximal.
8. Poussez le régulateur du thermostat au niveau «MIN».
9. Pour éteindre le barbecue de table, retirez la fiche réseau de la prise électrique.
10. Laissez refroidir le barbecue de table.
11. Répétez les étapes 6 à 10.

Vous pouvez utiliser maintenant le barbecue de table pour des grillades.

Utiliser le barbecue de table

AVIS!
Le barbecue de table doit être éteint avant de le brancher à une prise électrique reliée à la terre.

– Poussez le régulateur du thermostat sur le niveau «MIN» avant de brancher la fiche réseau sur une prise électrique reliée à la terre.

AVIS!
N'utilisez pas de matières combustibles, comme par ex. du charbon de bois, dans le barbecue de table.

AVIS!
Chauffez le barbecue de table pendant env. 10 à 15 minutes, avant de poser vos aliments sur la plaque à griller. Vous obtenez ainsi un résultat de grillade régulier.

Griller des aliments

1. Montez le barbecue de table comme décrit dans le chapitre «Assemblage».
2. Nettoyez le barbecue de table comme décrit au chapitre «Nettoyage».
3. Posez le barbecue de table à un endroit approprié sur un sol plan, solide et résistant au feu.
4. Branchez le barbecue de table sur une prise électrique reliée à la terre.

5. Poussez le régulateur du thermostat 15 sur le niveau «MAX» (voir **figure E**).

   Le barbecue de table chauffe maintenant automatiquement.

   Dès que le niveau de température souhaité est atteint, le voyant de contrôle rouge 16 s'éteint. Le procédé de chauffage est arrêté automatiquement.

   Dès que la température est en-dessous du niveau sélectionné, le voyant de contrôle rouge se rallume. Le procédé de chauffage continue jusqu'à ce que la température de grillade est atteinte à nouveau. Vous obtenez un résultat de grillade optimal à un temps de chauffe de 10 à 15 minutes.
6. Posez vos aliments sur la plaque à griller 2 (voir **figure A**).
7. Pour réduire éventuellement la température de grillade, poussez le régulateur du thermostat vers la gauche, par ex. pour des aliments fragiles comme le poisson ou des champignons.
8. Poussez le régulateur du thermostat sur le niveau «MIN» pour arrêter la grillade.
9. Enlevez vos aliments de la plaque à griller 2 (voir **figure A**).
10. Enlevez la lèchefrite 3 et videz-la (voir **figure A** et **B**).
11. Réinsérez la lèchefrite 3.
12. Pour éteindre le barbecue de table, retirez la fiche réseau de la prise électrique.
13. Laissez refroidir complètement le barbecue de table.
14. Nettoyez le barbecue de table comme décrit au chapitre «Nettoyage».

    Vous pouvez maintenant entreposer le barbecue de table comme décrit au chapitre «Stockage».

Conseils de grillade

Avec le barbecue de table, vous pouvez préparer vos grillades de manière douce et sans utilisation de graisses ou matières combustibles supplémentaires comme le bois ou charbon.
Suivez pour ceci les conseils suivants:

- Cuisinez des aliments fragiles (par ex. poisson ou champignons) à un niveau de température bas.
- Pour garder chaud vos aliments grillés, tournez le régulateur du thermostat sur un niveau de température bas.
- Pour obtenir des viandes grillées juteuses, ne piquez pas la viande avec une fourchette, sinon elle perd du jus en plus.
- Retournez vos aliments à griller avec une pince à grillade.
- Retournez de temps en temps vos aliments pour obtenir un résultat de grillade optimal.
- Épicez vos aliments aussi pendant la cuisson.

Nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de choc électrique!

En touchant des contacts électriques, il y a un risque d'électrocution.

- Avant le nettoyage, retirez la fiche réseau de la prise électrique reliée à la terre.

AVIS!
Risque de court-circuit!

L'eau infiltrée dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration de liquides dans le boîtier.
- Ne plongez jamais le barbecue de table dans de l'eau ou autres liquides.

AVIS!
Risque d'endommagement!

Si vous nettoyez le barbecue de table, le bac, la lèchefrite, le pare-vent et autres pièces de manière non conforme, vous pouvez endommager le barbecue de table et ses accessoires.

- Ne mettez pas le barbecue de table dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le barbecue de table, ne le mettez jamais dans des liquides, et n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, comme des nettoyants contenant du javel ou chlore, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire.

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche réseau de la prise électrique.
2. Laissez refroidir complètement le barbecue de table.
3. Videz la lèchefrite 3 (voir **figure A** et **B**).
4. Enlevez éventuellement le pare-vent 1 (voir **figure A**).
5. Enlevez la plaque à griller 2 du bac du barbecue 4 (voir **figure F**).
6. Essuyez la résistance chauffante 13 avec un chiffon sec (voir **figure E**).
7. Essuyez l'extérieur du bac avec un chiffon humide et du produit de vaisselle (voir **figure A**).
8. Nettoyez la plaque à griller, la lèchefrite et le pare-vent avec de l'eau et du produit de vaisselle.
9. Laissez sécher complètement toutes les pièces.

Stockage

- Entreposez le barbecue de table en état monté pour protéger la résistance chauffante de dommages.
- Entreposez le barbecue de table à un endroit sec.

Recherche d'erreurs

Problème	Origines possibles	Solution
Le barbecue de table ne chauffe pas.	Le barbecue de table n'est pas branché sur l'alimentation électrique.	Branchez la fiche réseau sur une prise avec un contact de protection.
Le barbecue de table s'arrête de lui-même.	La température souhaitée est atteinte. Le thermostat s'éteint automatiquement.	Le thermostat se rallume automatiquement dès que la température est en-dessous du niveau sélectionné.
		Poussez le régulateur du thermostat à un niveau supérieur.

Données techniques

Type:	1404TG-2HOF2
Tension d'alimentation:	230 V; ~ 50 Hz
Puissance:	2200 W max.
Classe de protection:	I
Poids sans support à pieds:	3 kg
Poids avec support à pieds:	4,3 kg
Dimensions sans support à pieds:	51,5 cm x 27 cm x 9,5 cm (sans pare-vent)
Dimensions avec support à pieds:	52 cm x 36 cm x 84,5 cm (avec pare-vent)
No d'article:	92295

Déclaration de conformité

CE La déclaration de conformité UE peut être réclamée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de l'appareil usagé

(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)

Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers!
Si, un jour, le barbecue de table devait ne plus pouvoir être utilisé, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre les appareils usagés hors des ordures ménagères**, p. ex. auprès du centre de collecte de sa commune/quartier. Ceci garantit un recyclage approprié des appareils usagés dans un circuit d'élimination respectueux de l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont identifiés avec le symbole représenté en haut.

Sommario

Panoramica prodotto **3**
Utilizzo **4**
Dotazione/Parti dell'apparecchio **38**
In generale **39**
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso 39
Descrizione pittogrammi 39
Sicurezza **40**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 40
Note relative alla sicurezza 40
Controllare il barbecue e la dotazione **44**
Montaggio **44**
Montare il barbecue 44
Montare la protezione antivento 44
Montare il supporto 44
Prima messa in servizio **45**
Utilizzare il barbecue per la prima volta 46
Utilizzare il barbecue **46**
Preparare il cibo da grigliare 47
Consigli per la griglia 48
Pulizia **48**
Conservazione **49**
Ricerca anomalie **50**
Dati tecnici **50**
Dichiarazione di conformità **50**
Smaltimento **51**
Smaltimento dell'imballaggio 51
Smaltire apparecchio esausto 51
Garanzia **53**
Tagliando di garanzia 53
Condizioni di garanzia 56

Dotazione/Parti dell'apparecchio

1. Protezione antivento
2. Griglia
3. Vaschetta raccogligrasso
4. Braciere
5. Telaio
6. Superficie di appoggio
7. Gamba d'appoggio, 4 x
8. Guida di scorrimento
9. Maniglia, 2 x
10. Supporto protezione antivento, 2 x
11. Dado a farfalla, 8 x
12. Vite, 8 x
13. Serpentina
14. Fori di scolo
15. Regolatore del termostato
16. Spia di controllo (rossa)

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso

Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono al presente barbecue elettrico. Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Per migliorare la comprensione, d'ora innanzi il barbecue elettrico verrà chiamato “barbecue”.

Prima di mettere in funzione il barbecue leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare ferimenti gravi o danni al barbecue.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e regole vigenti nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. In caso di cessione del barbecue a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul barbecue o sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi e le seguenti parole d'avvertimento.

AVVERTENZA! Questa parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.

AVVISO! Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose o fornisce ulteriori indicazioni relative all'assemblaggio o all'uso.

Dichiarazione di conformità (vedi capitolo “Dichiarazione di conformità”): I prodotti marchiati con questo simbolo sono conformi alla direttiva CE.

Marchio “Geprüfte Sicherheit” (GS – sicurezza verificata): Il TÜV Rheinland conferma che questo barbecue è sicuro in condizioni di uso prevedibili. Il marchio di verifica conferma la conformità del presente barbecue con la legge relativa alla sicurezza dei prodotti.

Il “marchio LE” sta per la autenticità degli alimenti: I prodotti etichettati con questo simbolo sono igienicamente sicuri per il contatto con gli alimenti, secondo i requisiti del regolamento CE 1935/2004.

Il simbolo “Attenzione superfici calde”, avverte che le superfici segnate con questo simbolo possono essere calde e causare ustioni.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il barbecue è concepito esclusivamente per grigliare alimenti (ad es. carne, salsicce, verdure) al chiuso e all'aperto. È destinato soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare il barbecue soltanto come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il barbecue non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Note relative alla sicurezza

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!
La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare scosse elettriche.

- Collegare il barbecue esclusivamente ad una presa di corrente con il collegamento di messa a terra.
- Durante l'uso all'aperto il barbecue deve essere collegato in circuito ad una presa con interruttore differenziale (RCD) con una corrente di intervento nominale di max. 30 mA. Chiedere consiglio al proprio elettricista. L'installazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato.

- Collegare il barbecue solo a una presa di corrente ben accessibile in modo tale che, in caso di malfunzionamento, sia possibile staccarlo velocemente dalla rete elettrica.
- Si deve controllare regolarmente che non ci siano segni di danni sul cavo di alimentazione, e se il cavo di alimentazione è danneggiato, l'apparecchio non deve essere utilizzato.
- Se il cavo di alimentazione del barbecue è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da una persona analogamente qualificata. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti indicato nel tagliando di garanzia.
- Non eseguire delle riparazioni di propria iniziativa. Rivolgersi ad un'officina specializzata. Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio.
- Non è consentito far funzionare il barbecue con un timer esterno o sistemi di attivazione a distanza separati.
- Non immergere in acqua né in altri liquidi il barbecue, né il cavo di alimentazione o la spina.
- Mai toccare la spina con mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Non utilizzare il barbecue in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Posizionare il barbecue e conservarlo in modo che non possa cadere in acqua.
- Non afferrare mai con le mani il barbecue se cade in acqua. In tale eventualità staccare subito la spina.
- Se il barbecue non viene utilizzato, oppure se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnerlo sempre e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Tenere il barbecue, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.

AVVERTENZA!
Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità psichiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità psichiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Il barbecue può essere utilizzato dai bambini maggiori di otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il barbecue, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con il barbecue.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Tenere i bambini minori di otto anni lontani dal barbecue e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue mentre è in funzione.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!

Quando il barbecue è in funzione si possono incendiare materiali combustibili nelle immediate vicinanze del barbecue.

- Posizionare il barbecue sempre su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
- Non utilizzare il barbecue nelle vicinanze di liquidi e materiali infiammabili o in ambienti esplosivi.
- Lasciare almeno 30 cm di distanza dalle pareti.
- Assicurarsi che il cavo di collegamento non tocchi superfici metalliche o le resistenze durante il funzionamento.

AVVERTENZA!
Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento del barbecue le superfici e la protezione antivento diventano calde. Pericolo di scottature.

- Non toccare le superfici e la protezione antivento del barbecue durante il funzionamento.
- Trasportare il barbecue solo quando è completamente raffreddato. Per il trasporto prendere le apposite maniglie.
- Prima di pulire il barbecue, attendere sempre che si sia completamente raffreddato.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!
L'uso improprio del barbecue può danneggiarlo.

- Collocare il barbecue su superfici facilmente accessibili, orizzontali, asciutte, resistenti al calore e sufficientemente stabili. Non collocare il barbecue sul bordo o spigolo di una superficie.
- Per evitare che il calore si accumuli, non collocare il barbecue nelle dirette vicinanze di una parete, sotto i pensili o simili ostacoli.
- Non collocare mai il barbecue sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli ecc.).
- Non esporre mai il barbecue a temperature più elevate (riscaldamento ecc.) o ad agenti atmosferici (pioggia ecc.). Non versare liquidi nel barbecue.
- Non utilizzare più il barbecue se i suoi componenti sono incrinati o spaccati, oppure se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.

Controllare il barbecue e la dotazione

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, si può danneggiare molto velocemente il barbecue.
– Quindi nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Estrarre il barbecue dall'imballaggio.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **figura A**).
3. Controllare che il barbecue o le parti singole non siano state danneggiati. In tale eventualità non utilizzare il barbecue. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.

Montaggio

Montare il barbecue

1. Posizionare il braciere 4 (vedi **figura E**) su una superficie asciutta, piana.
2. Posizionare la griglia 2 sopra il braciere in modo che i due fori di scolo 14 della griglia e del braciere siano allineati.
3. Verificare che la griglia sia bloccata nel braciere.
   La griglia è posizionata correttamente e adesso potete utilizzare il barbecue.

Montare la protezione antivento

Se volete utilizzare il barbecue all'aperto, installare una protezione antivento supplementare sul barbecue:

1. Mettere le estremità laterali della protezione antivento 1 sul lato sinistro e destro del braciere 4 (vedi **figura B**).
2. Scorrere la parete posteriore della protezione antivento dall'alto nei due supporti protezione antivento 10 sul retro del braciere.
   La protezione antivento è montata e adesso potete utilizzare il barbecue.

Montare il supporto

Potete utilizzare questo barbecue anche come barbecue su supporto. Nella dotazione è contenuto un supporto con una superficie di appoggio (ad es. per gli strumenti per griglia).

Montare il supporto come di seguito:

1. Inserire una gamba d'appoggio 7 dal basso attraverso una delle aperture agli angoli della superficie di appoggio 6 (vedi **figura A** e **D**).
2. Spingere la gamba d'appoggio verso l'alto, finché i fori della superficie di appoggio e la zampa sono uno sopra l'altro.
3. Inserire una vite 12 dal davanti attraverso un foro (vedi **figura A** e **C**).
4. Avvitare un dado a farfalla 11 alla vite per fissarla.
5. Montare le altre tre gambe d'appoggio nello stesso modo.
6. Posizionare il telaio 5 dall'alto sulle quattro zampe, in modo che esse entrino nelle guide di scorrimento 8 e che i fori si sovrappongano alle gambe d'appoggio e alle guide di scorrimento (vedi **figura A**).
7. Inserire una vite 12 dal davanti attraverso un foro (vedi **figura A** e **C**).
8. Avvitare un dado a farfalla 11 alla vite per fissarla.
9. Continuare nello stesso modo con gli altri tre angoli.
10. Posizionare il barbecue sul telaio.
11. Fare attenzione che il barbecue si sia inserito bene nel telaio.

Il supporto è montato e adesso potete utilizzare il barbecue.

Prima messa in servizio

AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!

Se coprite la griglia con un foglio di alluminio o altri materiali resistenti al calore, c'è un ristagno di calore. Il barbecue può surriscaldarsi e sussiste il pericolo di incendio.

– Non coprire mai la griglia con un foglio di alluminio o altri materiali resistenti al calore.

AVVISO!

Se la griglia tocca la serpentina, la serpentina può essere danneggiata.

– Assicurarsi che la griglia non tocchi la serpentina.

AVVISO!

Non utilizzare carbone o altri combustibili in questo barbecue.

Utilizzare il barbecue per la prima volta

AVVISO!
Il riscaldamento iniziale del barbecue può causare la produzione di fumo. Ciò è dovuto a possibili residui di produzione.
- Assicurare una adeguata ventilazione oppure effettuare il primo riscaldamento all'aperto.
- Lasciar scaldare e raffreddare di nuovo il barbecue prima della prima grigliata per due volte senza cibo.

1. Rimuovere tutti i residui dell'imballaggio.
2. Montare il barbecue solo come descritto nel capitolo “Montaggio”.
3. Pulire il barbecue come descritto nel capitolo “Pulizia”.
4. Posizionare il barbecue in un luogo adatto.
5. Collegare il barbecue a una presa di corrente di terra.
6. Spostare il regolatore del termostato 15 (vedi **figura E**) sul livello “MAX”.
7. Lasciar scaldare il barbecue 10 – 15 minuti al livello di temperatura più alto.
8. Spostare il regolatore del termostato sul livello “MIN”.
9. Per spegnere il barbecue estrarre la spina dalla presa di corrente.
10. Attendere che il barbecue si raffreddi.
11. Ripetere i passi dal 6 al 10.

Adesso potete utilizzare il barbecue per grigliare.

Utilizzare il barbecue

AVVISO!
Il barbecue deve essere spento prima di attaccarlo alla presa di corrente di terra.
- Spostare il regolatore del termostato sul livello “MIN”, prima di inserire la spina in una presa di corrente di terra.

AVVISO!
Non utilizzare materiali infiammabili come ad es. carbone in questo barbecue.

AVVISO!
Scaldare il barbecue circa 10 – 15 minuti prima di mettere il cibo da grigliare sulla griglia. In questo modo si ottiene una cottura uniforme.

Preparare il cibo da grigliare

1. Montare il barbecue solo come descritto nel capitolo “Montaggio”.
2. Pulire il barbecue come descritto nel capitolo “Pulizia”.
3. Posizionare il barbecue su un luogo adatto su una superficie piana, stabile e non infiammabile.
4. Collegare il barbecue a una presa di corrente di terra.
5. Spostare il regolatore del termostato 15 sul livello “MAX” (vedi **figura** E).

   Adesso il barbecue si scalda automaticamente.

   Appena viene raggiunto il livello di temperatura si spegne la spia di controllo rossa 16. Il processo di riscaldamento viene interrotto automaticamente.

   Appena si scende sotto il livello di temperatura selezionato, la spia di controllo rossa inizia a brillare di nuovo. Il processo di riscaldamento viene continuato fino a raggiungere nuovamente la temperatura di cottura. Un risultato di cottura ottimale si ottiene con un tempo di riscaldamento da 10 a 15 min.
6. Mettere il cibo sulla griglia 2 (vedi **figura A**).
7. Per ridurre la temperatura della griglia, se necessario, spostare il regolatore del termostato a sinistra ad es. per i cibi delicati come il pesce o i funghi prataioli.
8. Spostare il regolatore del termostato al livello “MIN” per terminare la cottura.
9. Prendere il cibo dalla griglia 2 (vedi **figura A**).
10. Rimuovere la vaschetta raccogligrasso 3 e svuotarla (vedi **figura A e B**).
11. Inserire nuovamente la vaschetta raccogligrasso 3.
12. Per spegnere il barbecue estrarre la spina dalla presa di corrente.
13. Attendere che il barbecue si raffreddi completamente.
14. Pulire il barbecue come descritto nel capitolo “Pulizia”.

    Adesso è possibile riporre il barbecue come descritto nel capitolo “Conservazione”.

Consigli per la griglia

Con il barbecue si può preparare le vostre grigliate delicatamente e senza l'uso di grassi o materiali combustibili aggiuntivi come il legno o il carbone.
Osservare i seguenti consigli:

- Cuocere a fuoco lento i cibi delicati (ad es. pesce o funghi) a un livello basso di temperatura.
- Per tenere in caldo i cibi già grigliati, spostare il regolatore del termostato a un livello basso di temperatura.
- Per grigliate la carne succosa non bucarla con una forchetta, altrimenti perde il ulteriore liquido.
- Girare il cibo possibilmente con le pinze.
- Girare il cibo ogni tanto per risultati di cottura ottimali.
- Condire il cibo anche durante la preparazione.

Pulizia

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche!

Il contatto con contatti elettrici può provocare scosse elettriche.

– Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.

AVVISO!
Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nell'involucro possono provocare corto circuito.

– Assicurarsi che nessun liquido penetri all'interno dell'alloggiamento.
– Non immergere mai il barbecue in acqua o altri liquidi.

AVVISO!
Pericolo di danneggiamento!

Se pulite il barbecue, così come il braciere, la vaschetta raccogligrasso, la protezione antivento e le altre parti in modo improprio, si rischia di danneggiare il barbecue e i suoi accessori.

- Non lavare mai il barbecue in lavastoviglie.
- Per lavare il barbecue si raccomanda di non immergerlo mai nei liquidi e di non utilizzare un pulitore a vapore.
- Non utilizzare detersivi aggressivi come detergenti contenenti liscivia o cloro, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.
2. Attendere che il barbecue si raffreddi completamente.
3. Vuotare la vaschetta raccogligrasso 3 (vedi **figura A** e **B**).
4. Rimuovere eventualmente la protezione antivento 1 (vedi **figura A**).
5. Togliere la griglia 2 dal braciere 4 (vedi **figura F**).
6. Pulire la serpentina 13 con un panno asciutto (vedi **figura F**).
7. Pulire il braciere dall'esterno con un panno umido con il detersivo per le stoviglie (vedi **figura A**).
8. Pulire la griglia, la vaschetta raccogligrasso e la protezione antivento con acqua e detersivo per le stoviglie.
9. Far asciugare completamente tutti i pezzi.

Conservazione

- Riporre il barbecue montato per proteggere la serpentina da danneggiamenti.
- Conservare il barbecue in un luogo asciutto.

Ricerca anomalie

Problema	Possibili cause	Rimedio
Il barbecue non si scalda.	Il barbecue non è collegato all'erogazione di energia elettrica.	Infilare la spina in una presa di corrente.
Il barbecue si spegne da solo.	La temperatura scelta viene raggiunta. Il termostato si spegne automaticamente.	Il termostato si riaccende automaticamente appena va sotto la temperatura scelta.
		Spostare il regolatore del termostato su un livello di temperatura più alto.

Dati tecnici

Tipo:	1404TG-2HOF2
Tensione di alimentazione:	230 V; ~ 50 Hz
Potenza:	Max. 2200 W
Classe di protezione:	I ⏚
Peso senza supporto sottostante:	3 kg
Peso con supporto sottostante:	4,3 kg
Misure senza supporto sottostante:	51,5 cm x 27 cm x 9,5 cm (senza protezione antivento)
Misure con supporto sottostante:	52 cm x 36 cm x 84,5 cm (con protezione antivento)
Numero articolo:	92295

Dichiarazione di conformità

CE E' possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire apparecchio esausto

(Applicabile nell'Unione Europea e altri stati con sistemi di raccolta differenziata)

Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!
Se un giorno il barbecue non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore **è obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati, separatamente dai rifiuti domestici** per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo cui sopra.

GARANTIEKARTE

BON DE GARANTIE · TAGLIANDO DI GARANZIA

ELEKTRISCHER TISCHGRILL

BARBECUE ÉLECTRIQUE DE TABLE · BARBECUE ELETTRICO

Ihre Informationen / vos informations / i tuoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

_____

_____

☎ _____ E-Mail: _____

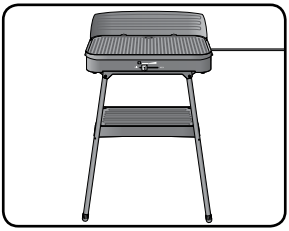
Datum des Kaufs / date d´achat / data di acquisto* _____

* Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte. / Nous vous conseillons de conserver le reçu avec cette carte. / Si consiglia di conservare la ricevuta con questa scheda di garanzia.

Ort des Kaufs / lieu d'achat / posizione de acquisto

_____

Beschreibung der Störung / description de dysfonctionnement / descrizione del malfunzionamiento:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an: / Envoyez la carte de garantie remplie en commun avec le produit défectueux à : / Inviare la scheda di garanzia compilata insieme al prodotto guasto a:

Docdata Fashion Services GmbH c/o Tempo
Amshamer Straße 2
84385 Egglham

GERMANY

KUNDENDIENST · SERVICE APRÈS-VENTE · ASSISTENZA POST VENDITA

☎ CH **00800 333 00 999** **tempo-service-ch@docdata-eb.de**

MODELL/MODÈLE/ MODELLO: **1404TG-2H0F2**

Artikel-Nr./N° d´art. / Cod. art./: **92295**

04/2015

Hotline kostenfrei.

Hotline gratuite

Hotline di assistenza gratuita

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **ALDI Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	Kostenfreie Hotline
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client!
La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services instalié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente!

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

CH

Vertrieben durch: | Commercialisé par: | Commercializzato da:

Tempo International GmbH
Paul- Dessau- Straße 1
22761 Hamburg

GERMANY

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST VENDITA

☎ **00800 333 00 999** **tempo-service-ch@docdata-eb.de**

Typ/Modèle/Modello: **1404TG-2HOF2** 04/2015
Artikel-Nr./N° d'art./Cod. art.: **92295**

3
JAHRE GARANTIE
ANS DE GARANTIE
ANNI DI GARANZIA